

H a u s s m a n n

MENU DÉCOUVERTE

CANAPÉS / ENTRÉE / PLAT / DESSERT / MIGNARDISES
65.00€

ENTRÉES

19€

Asperges vertes grillées,
Purée de citron confit, émulsion légère au lait d'amande.

-

Maquereau grillé à la flamme,
Crème d'olive noire, jeunes herbes fraîches en salade.

-

Poireaux brûlés,
Mayonnaise fumée, œuf de caille poché.

PLATS

36€

Volaille jaune rôtie,
Purée de carotte au cumin, carottes fanes glacées, jus au romarin.

-

Épaule d'agneau effilochée,
Fregola sarda, jus corsé réduit.

-

Dorade royale,
Artichauts poivrades frits, sauce vierge et hollandaise légère.

-

Lieu jaune en croûte de noisette,
Fenouil braisé, sauce parfumée à l'aneth.

DESSERTS

16€

Sélection de fromages de Xavier Thuret MOF

-

Bavaroise à la fraise
Tuile cigarette croustillante, dôme de rhubarbe acidulée

Mangue confite au piment d'Espelette
Biscuit coco moelleux, sorbet mangue

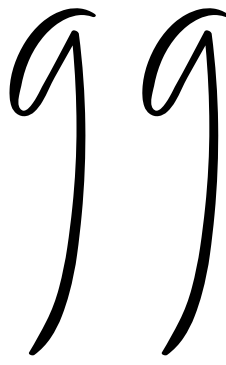
Nous acceptons les moyens de paiement suivants: visa / mastercard / amex / espèces

Prix nets en euro, taxes et service inclus

Origine des viandes Veau : France / Boeuf : Royaume-Uni / Boeuf : Royaume-Uni

Liste des allergènes disponible à la demande





H a u s s m a n n

MENU DÉCOUVERTE

APPETIZER / STARTER / MAIN COURSE / DESSERT / PETIT FOUR
65.00€

STARTERS

19€

Grilled green asparagus,
Preserved lemon purée, light almond milk emulsion.

–

Flame-grilled mackerel,
Black olive cream, fresh herb salad.

–

Charred leeks,
Smoked mayonnaise, poached quail egg.

MAIN COURSES

36€

Roasted yellow chicken,
Carrot purée with cumin, glazed baby carrots, rosemary jus.

–

Pulled lamb shoulder,
Fregola sarda, rich reduced jus.

–

Sea bream,
Fried baby artichokes, sauce vierge and light hollandaise.

–

Hazelnut-crusted pollock,
Braised fennel, dill-infused sauce.

DESSERTS

16€

Cheese selection from Xavier Thuret MOF

–

Strawberry bavaois,
Crispy cigarette tuile, tangy rhubarb dome.

–

Candied mango with Espelette pepper,
Soft coconut sponge, mango sorbet.

We accept the following payment methods: visa/mastercard/ amex/ especes

Net prices in euros, taxes and service included

Origin of meat Veal : France / Beef : United Kingdom / Lamb : united Kingdom

A list of allergens is available on request.

